

	ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO		Código do Documento CÓPIA NÃO CONTROLADA	
Página	Código / Descrição		Vigência	Validade
1 de 1	10032194 - SKIMO PREMIUM CHOCOLATE BRANCO - 4X4KG		22/05/24	CÓPIA NÃO CONTROLADA
CLIENTE: VABENE				
Revisão				
CÓPIA NÃO CONTROLADA				

NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO

Cobertura Skimo sabor chocolate branco é obtida a partir do refino da mistura de gordura, açúcar e leite com os demais ingredientes.

COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA)

Gordura vegetal, açúcar, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja e aromatizante.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E CEVADA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COR	BRANCA	-
ODOR	CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE BRANCO	-
SABOR	CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE BRANCO	-
ASPECTO	LÍQUIDO LIGEIRAMENTE VISCOSO	-

OBSERVAÇÕES

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
ESTAF. COAG. POSITIVA	< 100 UFC/g	** 100
ENTEROBACTERIACEAE	< 10 UFC/g	** 10
SALMONELLA	AUSENTE EM 25g	** AUSENTE EM 25g
BOLORES E LEVEDURAS	< 100 UFC/g	** 100

OBSERVAÇÕES ** Conforme RDC n°724 e IN n°161 de 01/07/2022 - ANVISA

MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA

Embalagem primária: balde de polipropileno com alça. PESO LÍQUIDO: 4,0 kg/balde.
Embalagem secundária: caixa de papelão. PESO LÍQUIDO: 16,0 kg (4 unidades de 4,0 kg).

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Em local seco, fresco e inodoro.

PRAZO DE VALIDADE

12 meses. Depois de aberto, manter o produto devidamente fechado e consumir em até 30 dias.

INSTRUÇÕES DE USO

A temperatura para aplicação deve ser entre 38°C a 42°C. Método banho-maria: Manter o balde bem fechado durante o processo para evitar contato com a umidade. Aquecer a uma temperatura entre 40°C a 45°C. Secar bem o balde. Abrir e mexer toda a cobertura. Método chocolateira: Retirar todo o produto do balde e colocar na chocolateira. Aquecer a uma temperatura entre 40°C a 45°C. O sorvete ou picolé deve ser mergulhado totalmente na cobertura por, pelo menos, 3 segundos. Retirar e deixar escorrer o excesso. Após a cobertura ser aplicada deve ir diretamente ao freezer ou ser consumido. Resíduos de sorvetes ou umidade na cobertura comprometem a qualidade do produto. Pode haver separação de fases entre óleo e sólidos. Misture bem para homogeneizar.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO (TRANSPORTE)

Transporte em temperatura ambiente através de veículo limpo, com cobertura para proteção de carga e que não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Transporte que mantenha a integridade do produto.

SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM

Deverá constar no rótulo a data de fabricação/lote e validade como segue: dia mês ano.
EXEMPLO: FAB/LOTE: 12 05 24
VALIDADE: 12 05 25

Motivo da Revisão